BAKA

Saffransmums

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **35 min** Portioner: **12**

Kärleksmums har väl de flesta hört talas om, men saffransmums kanske inte är lika bekant.

Här har vi en saffranssockerkaka som påminner en hel del om kärleksmums, den med choklad och kokos. Men här höjer vi upp ribban på den gamla klassikern till en saffranskaka med en frosting innehållande Grand Marnier, ja håll i hatten, eller glittret kanske är mer lämpligt. Bjud på den till Lucia eller hela juletiden ut.

35

INGREDIENSER

2 stycken ägg
1.75 deciliter strösocker
1 paket saffran (0,5 g)
1 tesked vaniljsocker
2 teskedar bakpulver
2.5 deciliter patisserie vetemjöl
75 gram smör
0.75 deciliter mjölk
0.25 deciliter grädde
2 deciliter kokosflingor
Frosting
50 gram smör
125 gram philadelphiaost
1 deciliter strösocker
2 matskedar grand marnier

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt ugnen på 175 grader.
Vispa ägg och socker poröst tills sockerkristallerna inte känns längre.
Smält smör och blanda med mjölk, grädde och saffran och vispa ner i äggblandningen tillsammans med Grand Marnier.
Blanda mjöl, vaniljsocker och bakpulver och blanda ner försiktigt i äggvispet med antingen vispen eller en slev, men försiktigt bara precis så det har löst upp sig.

2

Smörj en form som du tycker lämpar sig för kakan och häll kokos så det täcker botten.
Häll ner smeten i formen och låt grädda i cirka 20 minuter.
Ju lägre form du använder, desto snabbare tillagningstid, så håll lite koll genom att känna med en brödsticka. eller liknande, när stickan är torr så är kakan färdig.
Låt kakan svalna helt innan du brer på frosting.

3

Frostingen gör du genom att vispa ihop smör, strösocker, philadelphiaost och Grand Marnier.
Bre ut på den avsvalnade kakan och toppa med kokos.
Skär i rutor i önskad storlek.